PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA DE COCCIÓN LENTA DE 3.5L

ED-1953

ESTIMADO CLIENTE

Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***

PARA SU INFORMACIÓN

Antes de usar su olla por primera vez, retire todas las etiquetas, autoadhesivos o membreter que podrían estar adheridas al aparato.
Cuando encienda la olla por primera vez, esta podría emitir un aroma durante unos 10 minutos, lo cual se debe al calentamiento de los materiales utilizados durante la fabricación. Este olor no es dañino y sólo será percibido la primera vez que encienda la olla.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje: 110V – 60Hz
Potencia: 180W
Capacidad 3.5L

DESCRIPCIÓN DE LA OLLA

1. Tapa de vidrio
2. Cacerola extraíble
3. Cuerpo de la olla en acero inoxidable
4. Perilla de control
5. Revestimiento interior metálico

INSTRUCCIONES DE USO

Este aparato está diseñado exclusivamente para USO DOMÉSTICO y debe conectarse a un tomacorriente polarizado de 110V AC. No utilice ningún otro tipo de tomas.

ANTES DE USAR LA OLLA POR PRIMERA VEZ

Antes de usar la olla por primera vez quite todas las etiquetas o autoadhesivos. Retire la cacerola extraíble y la tapa de vidrio. Lave ambas piezas en agua caliente jabonosa con detergente doméstico. Enjuague y seque bien. No use abrasivos o productos químicos. No sumerja el cuerpo metálico de la olla en agua.

USO

1. Sitúe la cacerola extraíble en la base de la olla de cocimiento lento. Coloque los alimentos preparados dentro de la cacerola extraíble y tape con la tapa de vidrio.
2. No coloque alimentos o líquidos en la base de la olla. Cocine solamente dentro de la cacerola extraíble.
3. Enchufe la olla en un tomacorriente de 110V AC y elija la temperatura deseada (Low (baja), High (alta) o Auto (automática).
4. No es necesario batir los ingredientes. El tiempo de cocción varía según la cantidad de ingredientes, la temperatura de la habitación y otros factores. Ajuste el tiempo de cocción según los resultados.
5. Abrir la tapa de la olla con mucha frecuencia hace que la temperatura de la cacerola extraíble disminuya.
6. Algunos platillos podrían no cocer si la temperatura ambiente es inferior a los 5º C.
7. Levante la tapa de vidrio con cuidado y lejos de su persona. Recuerde que hay vapor colado debajo de la tapa de vidrio. Tenga mucho cuidado para evitar quemaduras.

NOTAS:

- Tanto la tapa de vidrio como la cacerola extraíble se calientan. Use un paño o guante de cocina para sostenerlas. Tenga mucho cuidado para evitar quemaduras.
- Cuando termine de cocinar, coloque el control de temperatura en la posición “OFF” y desenchufe la olla. Puede servir los alimentos desde la cacerola extraíble.
- No coloque la cacerola extraíble sobre ninguna superficie sensible al calor cuando esta esté caliente.
- Deje que la cacerola extraíble de cerámica y la tapa de vidrio se enfríen antes de lavarlas.

USO DEL CONTROL DE TEMPERATURA

Fabricado con un elemento circundante, escondido dentro de la unidad, el control de temperatura proporciona una temperatura baja y constante que le permite un cocimiento lento. Como resultado, los alimentos no se cuelan en la base de la cacerola extraíble, a pesar del tiempo de cocción prolongado y de que no es necesario batir la comida. Los alimentos se cocinan justo por debajo del punto de ebullición y sueltan muy poco vapor y la humedad prácticamente no se evapora, lo cual resulta en platillos sabrosos, tiernos y húmedos, incluso con costosos cortes de carne.

MODO LOW

El modo “LOW” cuece los alimentos a fuego lento en un período de tiempo extenso, sin que estos se recosan o quemen. No es necesario batir los alimentos cuando utiliza este modo.
Este modo es ideal para recalentar y para platillos de vegetales.

MODO HIGH

- El modo “HIGH” se utiliza para hornear, cocer frijoles secos para cocer los alimentos en la mitad del tiempo requerido en el modo “LOW”.
- Dado que los alimentos hierven en el modo “HIGH”, podría ser necesario agregar más líquido, dependiendo de la receta y el tiempo de cocción.
- En ocasiones será necesario batir las casuelas o guisados para distribuir mejor los sabores. Debe vigilar los alimentos cuando use el modo “HIGH”, tal como lo hace cuando cocina en una cacerola tapada.

MODO AUTO

Este modo mantiene la temperatura en un rango de 140º C a 150º C de manera automática.

OPERACIÓN BÁSICA

En la mayoría de los platillos que necesitan cocer durante 6 a 9 horas, puede preparar los ingredientes por adelantado la noche anterior y refrigerarlos, dentro de la cacerola extraíble.
Encienda la olla y deje cocer el platillo a lo largo del día. Perfecto para el estilo de vida moderno.
Espere el tiempo necesario para que los alimentos queden bien cocidos. Por lo general es imposible que estos se recuezan, especialmente en los modos “LOW” y “AUTO”.

ADAPTACIÓN DE LAS RECETAS

Sus recetas tradicionales favoritas pueden ser adaptadas fácilmente reduciendo a la mitad la cantidad de líquido y aumentando considerablemente el tiempo de cocción. Revise la tabla siguiente sobre los tiempos y ajustes de cocción sugeridos para adaptar sus recetas.

Receta tradicional	Tiempo de cocción en la olla
15 – 30 minutos	4 – 6 horas en el modo LOW
60 minutos	6 – 8 horas en el modo LOW
1 – 3 horas	8 – 12 horas en el modo LOW

NOTAS:

- Estos tiempos de cocción son aproximados. El tiempo de cocción variará según los ingredientes y la cantidad de los mismos.
- Todos los alimentos deben ser cocinados con la tapa puesta en la olla. Cada vez que abre la tapa, tanto la temperatura como la humedad se perderán haciendo que el tiempo de cocción se prolongue.
- Cuando cocine carne, es recomendable que utilice un termómetro para cerciorarse de que esté bien cocida.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO

CUIDADO: Asegúrese de que la olla esté desenchufada antes de limpiarla.

- Espere a que la olla se enfríe antes de limpiarla.
- Lave la tapa de vidrio con agua jabonosa. Así mismo puede lavarla en un lavaplatos automático.
- Lave la cacerola extraíble con un paño húmedo. No sumerja el cuerpo metálico de la olla en agua o cualquier otro líquido.
- No utilice productos abrasivos o esponjas metálicas para limpiar la cacerola extraíble o la tapa.
- Para ablandar las manchas difíciles, coloque agua tibia jabonosa en el recipiente cerámico y deje remojar. Use un cepillo de cocina de nylon.
- El cuerpo metálico de la olla debe ser limpiado solamente con un paño húmedo. Al guardar la olla, envuelva con suavidad el cable de energía. No lo enrolle alrededor de la olla.